Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Mandelkekse

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Glutenfrei Herbst Süße Gerichte Vegetarisch Weihnachten Winter

Zubereitung

Mandeln mit der Hälfte des Staubzuckers vermischen. Die Eiweiße steif schlagen, dabei den restlichen Staubzucker einrieseln lassen. Die Mandelmischung unter das steife Eiweiß kneten und die Zitronenschale zufügen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, mit den Händen kleine Kugeln formen und diese auf das Blech setzen. 30 bis 60 Minuten übertrocknen lassen. Backofen auf 120°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rund 20 Minuten backen bzw. trocknen lassen.

Wichtig: Die Kekse müssen innen noch saftig sein!

Zutaten

- 400 g geschälte, geröstete Mandeln
- 300 g Staubzucker
- 2 Eiweiß
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale